



TAJINE D'AGNEAU AUX AMANDES, PRUNEAUX ET SEMOULE

Un tajine d'agneau fondant, mijoté doucement avec des épices, des pruneaux moelleux et des amandes dorées : un plat aux saveurs douces et chaleureuses.

- **L' Agneau** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS



Epaule d'Agneau en morceaux
180 g



Semoule
70grs



Mélange d'épices à tajine
1/2 cuillère à café de chaque



Pruneaux dénoyautés
6



Oignon
1 petit



Amandes effilées
1 cuillère à soupe

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive



Miel
1 cuillère à café



Bouillon
80ml



Beurre



Eau pour la semoule
70ml

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Emincé l'oignon Faites revenir l'oignon dans une petite cocotte avec l'huile et le beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez l'agneau, faites-le dorer sur toutes les faces. Assaisonnez : sel, poivre, cannelle, ras el-hanout. Mélangez bien pour enrober la viande.

ÉTAPE 2

Versez l'eau ou le bouillon, couvrez et laissez mijoter à feu doux 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre (rajoute un peu d'eau si besoin).

ÉTAPE 3

Ajoutez les pruneaux et le miel, puis laissez cuire encore 10 minutes à découvert pour que la sauce épaississe et se lie.

ÉTAPE 4

Faites griller les amandes à sec dans une poêle quelques instants, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

ÉTAPE 5

Mettez la semoule dans un bol avec le sel et l'huile. Versez l'eau bouillante, couvrez 5 min. Égrainez à la fourchette avant de servir.

ÉTAPE 6

Disposez la semoule dans une assiette, déposez l'agneau et sa sauce aux pruneaux par-dessus, puis parsemez d'amandes grillées.